

Ciasto na naleśniki



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1.5 szklanki
mleko	1 szklanka
cukier	1 łyżeczka
biały ser	25 dag
żółtka jaj	2
cynamon Prymat	3 łyżeczki
cherry	250 ml
cukier	2 łyżki
żółtka jaj	4
cynamon Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę połączyć z mlekiem ,dodać,jajko i cukier .Całość wymieszać.Usmażyć naleśniki .Ser utrzeć z żółtkami ,cynamonem i cukrem.Posmarować naleśniki farszem,zwinąć i obsmażyć.Żółtka utrzeć z cukrem do białości .Cherry zagotować z cynamonem i stopniowo dodawać do żółtek stale mieszając .Ustawić naczynie na parze i ubijać ,aż sos zgęstnieje.Naleśniki polać sosem.